MANUALE D'ISTRUZIONE
PER L'INSTALLAZIONE,
LA MANUTENZIONE
E L'USO

BRASIERE ELETTRICHE

SERIE 900

05.12.00 – IT

"Modular"

INDICE

1.1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d’installazione, di manutenzione e d’uso.
- Conservare con cura il presente manuale d’istruzione.
- Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all’uso.
- Il funzionamento dell’apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
- L’apparecchiatura deve essere impiegata solo per l’uso per il qual è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Durante il funzionamento, le superfici esterne dell’apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
- Disattivare l’apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d’assistenza qualificato.
- Tutte le informazioni importanti sull’apparecchio per l’assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura 1).
- Quando si richiede l’intervento dell’assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
- Durante i lavori d’installazione e di manutenzione è consigliato l’uso di guanti a protezione delle mani.

Attenzione! : Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.

Attenzione! : Non usare assolutamente come friggitrice.

1.2. DATI TECNICI

TABELLA 1

		PARTE ELETTRICA		
Modello	Dimensioni esterne cm	Tensione di alimentazione	Cavo alimentazione mm^2	Potenza totale kW
EM90/80BREF	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/80BREI	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/120BREF	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**
EM90/120BREI	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**

* Trasformabile in 3/PE AC 230V con cavo d'alimentazione sez. 4 x 4 mm^2.

TABELLA 2

Caratteristiche della vasca di cottura				
Modello	Dimensioni cm	Capacità utile Della vasca (livello max.) litri	Angolo di rotazione della vasca	Larghezza minima dello scarico cm
EM90/80BREF	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/80BREI	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/120BREF	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**
EM90/120BREI	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**

1.3. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura portante in acciaio con 4 piedini regolabili in altezza. Il rivestimento esterno ed il piano superiore sono completamente in acciaio inox 18/10.
- Vasca di cottura in acciaio inox con fondo in acciaio nei modelli **EM90/80BREF - EM90/120BREF.**
- Vasca di cottura in acciaio inox con fondo in acciaio inox (Aisi 304) nel modello **EM90/80BREI - EM90/120BREI.**
- Coperchio in acciaio inossidabile, incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizioni d’apertura.
- Il ribaltamento della vasca di cottura avviene con movimento manuale.
- Il riscaldamento della vasca di cottura avviene per mezzo di tre resistenze da 3400W 240V cadauno, poste a diretto contatto con il fondo della vasca.
- La regolazione della temperatura è possibile fra 45° e 295°C per mezzo di un termostato collegato all’interruttore.
- Un termostato di sicurezza interrompe automaticamente la corrente di rete in caso di guasto (per es. rottura del termostato).
- Una lampada spia verde si illumina quando l’apparecchio è sotto tensione.
- Una lampada spia arancio indica quando una delle resistenze è in funzione.
- Il carico dell’acqua avviene tramite rubinetto posto sul pannello frontale.

1.4. PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante i lavori soprattutto d’installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- norme di legge vigenti in materia;
- eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni del comitato degli elettrotecnici inerenti alla sicurezza elettrica;
- prescrizioni dell’ente che eroga l’energia elettrica;
- altre eventuali prescrizioni locali.

1.5. PREDISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL LOCALE D’INSTALLAZIONE

- L’ambiente nel quale s’installa l’apparecchio deve essere ben aerato.
- Si consiglia di posizionare l’apparecchio sotto ad una cappa d’aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.
- Come prescritto dalla vigente normativa, fra apparecchio e rete di distribuzione deve essere interposto un interruttore onnipolare avente una distanza fra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.
- Questo apparecchio necessita di una entrata d’acqua. La linea deve essere provvista di rubinetto d’intercettazione.

Attenzione! : **L'interruttore onnipolare ed i rubinetti d'intercettazione devono trovarsi vicino all'apparecchio ed in posizione facilmente accessibile dall'utente.**

2.1. POSIZIONAMENTO

- Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.
- Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.
- Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.
- Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze da altre apparecchiature o da pareti, si consiglia comunque una sufficiente distanza su ambo i lati dell'apparecchio, per permettere eventuali interventi da parte dell'assistenza tecnica. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.
- L'apparecchio deve essere messo a bolla. Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (avvitare o svitare). Dislivelli di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

2.2. INSTALLAZIONE

Attenzione! : **Solo personale qualificato è abilitato ad eseguire l'installazione, la manutenzione e la messa in funzione dell'apparecchio.**

Attenzione! : **Prima di iniziare qualsiasi lavoro d'allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.**

2.2.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

Attenzione! : **L'apparecchio viene consegnato per la tensione indicata nella targhetta tecnica.**

- Come già indicato, fra apparecchio e linea elettrica vi deve essere interposto un interruttore onnipolare ed un differenziale con caratteristiche adeguate alla potenza nominale dell'apparecchio (1mA per kW di potenza).
- Controllare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.
- Questo apparecchio appartiene al tipo X (fornito senza cavo e senza spina), pertanto il cavo e gli altri accessori necessari all'allacciamento sono a carico dell'installatore.
- Il cavo per l'allacciamento alla linea elettrica deve corrispondere alle caratteristiche riportate nel paragrafo *"Dati tecnici"* ed essere di tipo resistente all'olio.
- Per accedere alla morsettiera di alimentazione si proceda come segue:
    - Togliere la tensione all'apparecchio operando sull'interruttore posto a monte dell'apparecchio.
- Togliere il pannello frontale svitando le due viti di fissaggio.
- Togliere il coperchio della scatola protezione componenti elettrici.
- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.

- L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale.
- Il collegamento si esegue con il morsetto predisposto nella parte inferiore del fianco destro e contrassegnato dal simbolo internazionale e un conduttore avente una sezione nominale <10 mm^2. Questo collegamento avviene fra tutte le apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

E' severamente proibito l'utilizzo del cavo elettrico provvisorio collegato alla morsettiera arrivo linea, che sporge dal telaio, per allacciare in modo permanente l'apparecchio.

ATTENZIONE!

Togliere la tensione all'apparecchio prima di procedere all'allacciamento e/o manutenzione.

2.2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.
- Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.
- L'attacco da 12mm. per l'acqua è predisposto nella parte inferiore del fianco sinistro dell'apparecchiatura.

2.3. COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

- Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.
- E' da controllare in particolare:
  - che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
  - che sia stata rimontata con cura la scatola di protezione della morsettiera, smontata per il collegamento elettrico;
  - che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
  - che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza , leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
  - che i collegamenti dell'acqua siano a tenuta;
  - che il collegamento elettrico sia eseguito a norma.
- Controllare inoltre, che il cavo ad apparecchio installato non sia sottoposto a trazione e non sia in contatto con superfici calde.
- Si proceda alla messa in funzione seguendo le istruzioni d'uso.
- Controllare, che la tensione di alimentazione ad apparecchio funzionante non si discosti del +/- 10% dal valore nominale.
- Compilare il verbale di collaudo in tutte le sue parti e sottoporre lo stesso alla firma del cliente per accettazione, questa avvia il periodo di garanzia dell'apparecchio.

2.4. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Attenzione! : **Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!**

- Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, componenti elettrici ecc..

- E’ consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un ulteriore chiamata e guasti imprevisti all’apparecchio.
- Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

2.4.1. POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE

Attenzione! : Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!

Attenzione! : Prima di riarmare il termostato di sicurezza eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento!

Anche con un uso regolare dell'apparecchio possono manifestarsi inconvenienti e guasti nel funzionamento.

I guasti maggiormente riscontrati sono i seguenti:

LA VASCA NON RAGGIUNGE LA TEMPERATURA IMPOSTATA:

***Possibili cause*:**

- Controllare il collegamento all’interruttore (uscita di tensione).
- Controllare il collegamento al termostato di lavoro.
- Controllare il collegamento al teleruttore.
- Le resistenze sono bruciate.

LE SPIE LUMINOSE NON SI ACCENDONO

- Controllare il collegamento all’interruttore.
- La lampada spia è bruciata.

LA BRASIERA CONTINUA A FUNZIONARE CON IL TERMOSTATO DISINSERITO

- I contatti del teleruttore sono bloccati.

BASSO RENDIMENTO DELLA VASCA

- Controllare gli elementi riscaldanti.

3.1. AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L'UTENTE

- Il presente manuale comprende tutte le indicazioni necessarie affinché le nostre apparecchiature possano essere impiegate in modo corretto e sicuro.

  Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

- Questo apparecchio è previsto per l'uso collettivo e pertanto deve essere utilizzato da personale qualificato e debitamente istruito.
- E' indispensabile sorvegliare l'apparecchio durante il suo funzionamento.
- La brasiera si valorizza al meglio nelle preparazioni di creme, pietanze delicate ed intingoli, questo perché la regolazione della temperatura (fra 50 e 200 °C) avviene in modo mirato e l'operatore può senza fatica seguire il processo di cottura.

Attenzione! : **Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell'apparecchiatura da parte dell'operatore.**

- Certe anomalie di funzionamento possono essere causate anche da errori d'uso, pertanto addestrare bene il personale.
- **Tutti i lavori di installazione e manutenzione devono essere effettuati esclusivamente da una ditta regolarmente iscritta presso l'albo competente.**
- Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l'assistenza tecnica di fiducia.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (elettricità ed acqua).
- Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

3.2. ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

Attenzione! : **La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.**

3.2.1. ACCENSIONE

Attivare l'interruttore principale a monte dell'apparecchio.

Posizionare il termostato dalla posizione "0" alla temperatura desiderata compresa tra 45° e 295°C: le lampade spia si accendono, quella verde indica che l'apparecchio è in tensione, quella arancione indica che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura questa lampada spia si spegne.

<u>Svuotamento della vasca di cottura</u>:

Il dispositivo di ribaltamento serve a facilitare lo svuotamento della vasca. Questo dispositivo viene azionato dal volantino posizionato sul lato destro nella parte frontale. Ruotando il volantino in senso orario la vasca si alza, ruotandolo in senso antiorario la vasca si abbassa.

3.3. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

- Non sono da impiegare sostanze aggressive oppure detersivi abrasivi durante la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile.
- L'uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.
- Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia ne' carta vetrata, ne' abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.
- Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l'uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).
- Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

3.3.1. PULIZIA QUOTIDIANA

Attenzione! : **Nell'effettuare la pulizia dell'apparecchio non usare mai getti d'acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.**

- La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.
- Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita d'acqua calda e detersivo appropriato comunemente reperibile sul mercato.
- Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

3.4. PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITA PROLUNGATA

- In caso d'inattività prolungata dell'apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.
- Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l'aria all'interno del recipiente di cottura.
- Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.
- Chiudere assolutamente le erogazioni d'acqua ed intercettare l'energia elettrica.
- Il locale deve essere sufficientemente aerato.

3.5. PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

- Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (energia elettrica e vapore).
- Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti ad inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme.

Altrettanto vale in caso d'uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

3.6. COSA FARE, SE …

I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente a cura di personale specializzato!

Togliere la corrente all'apparecchio (togliere i fusibili)

Per facilitare l'accessibilità ai particolari da sostituire è necessario togliere il pannello frontale, dopo aver sfilato la manopola di regolazione della temperatura, la maniglia del rubinetto carico acqua e il volantino di comando per il ribaltamento della vasca di cottura.

SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

- Scollegare i cavi di alimentazione alla/e resistenza/e.
- Togliere sia il cruscotto anteriore fisso che il perno di bloccaggio della leva sollevamento vasca.
- Per agevolare la sostituzione ruotare la vasca nella max. apertura.
- Togliere la protezione isolamento in lamiera , svitando le viti di fissaggio alla vasca.
- Togliere il pannello di protezione delle resistenze .
- Togliere la piastra di supporto resistenza dalla resistenza guasta.
- Montare la nuova resistenza nella sequenza inversa

SOSTITUZIONE DELLE SPIE LUMINOSE

- Scollegare i cavi d'alimentazione.
- Sfilare la lampada, svitando il dado, in plastica, di bloccaggio alla staffa di supporto.
- Montare la nuova lampada nella sequenza inversa.

SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI LAVORO O DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

- Scollegare i cavi d'alimentazione, dopo aver tolto il pannello frontale.
- Togliere la protezione isolamento in lamiera , svitando le viti di fissaggio alla vasca.
- Togliere il pannello di protezione delle resistenze .
- Togliere la piastra di supporto della resistenza centrale .
- Togliere la resistenza centrale e successivamente il tassello fissa bulbo .
- Nel sostituire il nuovo termostato prestare attenzione nel serrare il tassello sui bulbi. Uno schiacciamento degli stessi provocherebbe la staratura del termostato.

SOSTITUZIONE DELL'INTERRUTTORE

- Scollegare i cavi di alimentazione, dopo aver tolto il pannello frontale.
- Sostituire l'interruttore svitando le viti di bloccaggio al traversino di supporto, avendo inoltre sfilato il termostato di lavoro coassiale.
- Montare il nuovo interruttore nella sequenza inversa.

MANUEL
D'INSTALLATION,
D'ENTRETIEN
ET D'EMPLOI

BRAISIERES ELECTRIQUES

SERIE 900

05.12.00 – FR

INDEX

Partie 1: Indications de sécurité et notes

Partie 2: Positionnement, installation et entretien

Partie 3: Emploi et nettoyage

Partie 4: Figures et détaillés

1.1. PRECAUTIONS DE SECURITE

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- En cas de réparation, s'adresser uniquement au Service Assistance.
- Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaque signalétique (voir figure 1).
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de quoi il s'agit.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection des mains.

Attention! : **Il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.**

ATTENTION !: ABSOLUMENT NE JAMAIS UTILISER COMME FRITEUSE.

1.2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TABLEAU 1

		CÔTÉ ÉLECTRIQUE		
Modèle	Dimensions externe cm	Tension d'alimentation	Câble d'alimentation mm^2	Puissance totale kW
EM90/80BREF	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/80BREI	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/120BREF	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**
EM90/120BREI	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**

- Transformable en 3/PE AC 230V avec câble d'alimentation sez. 4 x 4 mm^2.

TABLEAU 2

Caractèristique de la cuve de cuisson				
Modèle	Dimensions cm	Capacité utile de la cuve (niveau max.) litres	Angle de rotation de la cuve	Largeur minimum de vidage Cm
EM90/80BREF	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/80BREI	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/120BREF	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**
EM90/120BREI	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**

1.3. CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- La structure portante est en acier sur 4 pieds réglables en hauteur. Le revêtement externe et le plan supérieur sont complètement en acier inox 18/10.
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en acier pour le modèle **EM90/80BREF - EM90/120BREF.**
- La cuve de cuisson est en acier inox avec le fond en inox AISI 304 pour le modèle **EM90/80BREI - EM90/120BREI.**
- Le couvercle est en acier inoxydable, articulé et équilibré par des ressorts en toutes les positions d'ouverture.
- Le renversement de la cuve est effectué avec mouvement manuel.
- Le chauffage de la cuve de cuisson est réalisé par trois résistances de 3400W 240V chaque, situées à direct contact avec le fond de la cuve.
- Le réglage de la température est possible entre 45 et 295°par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
- En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement. (par exemple rupture du thermostat)
- Le témoin lumineux vert s'allume quand l'appareil est sous tension.
- Le témoin lumineux orange indique quand une des résistances est en fonction
- Le chargement de l'eau est réalisé par un robinet situé sur le panneau frontal.

1.4. LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

Pour l'installation de l'appareil, observer scrupuleusement les prescriptions suivantes:

- Lois en vigueur sur la matière;
- Éventuelles normes hygiéniques sanitaires portant sur les locaux de cuisine;
- normes communales et/ou régionales telles que les réglementations sur la construction et contre les risques d'incendie;
- prescriptions en vigueur sur la sécurité du travail;
- dispositions regardant les installations électriques;
- prescriptions de la compagnie de distribution de l'énergie électrique;
- s'il y a lieu, autres prescriptions locales.

1.5. PREDISPOSITIONS SPECIFIQUES DU LOCAL D'INSTALLATION

- Le local d'installation de l'appareil doit être parfaitement aéré.
- Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante permettant d'assurer une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.
- Conformément aux prescriptions, installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et le secteur. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3 mm pour chaque pôle.
- L'appareil nécessite d'une alimentation d'eau. Sur la ligne d'alimentation en amont de l'appareil, installer un robinet d'arrêt.

Attention! : **L'interrupteur omnipolaire et les organes de coupure de l'eau, doivent se trouver à proximité de l'appareil et l'utilisateur doit pouvoir y accéder aisément**

2.1. POSITIONNEMENT

- Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'ait subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Enlever le film en PVC qui protège les panneaux.
- Les éléments composant l'emballage doivent être éliminés selon les instructions fournies. En règle générale, ces composants se classent par typologie et sont remis au service municipal d'élimination des déchets.
- Il n'y a pas de prescription particulière relative à la distance entre appareils et parois, on conseille néanmoins, une distance suffisante sur chaque côtés de l'appareil, pour permettre les éventuelles interventions de la part du service assistance technique. Dans le cas d'installation à contact direct avec des parois inflammables on conseille l'application d'un isolement adéquat.
- L'appareil doit être mis de niveau: les petits dénivelés sont compensables par les pieds réglables (visser ou dévisser). Les dénivelés plus importants peuvent porter préjudice au fonctionnement de l'appareil.

2.2. INSTALLATION

Attention! : **Les opérations d'installation, de mise en fonction et de raccordement sont réservées au personnel qualifié.**

Attention! : **Avant de commencer l'installation, vérifier si l'appareil est prédisposé pour les indications de la plaquette technique et les caractéristiques de débit du réseau électrique.**

2.2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

Attention! : **L'appareil livré est prévu pour la tension d'alimentation correspondant aux indications de la plaque signalétique.**

- Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour kW de puissance).
- Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre.
- Etant donné que cet appareil est du type X (livraison sans câble de raccordement et sans fiche), le câble de raccordement et les autres accessoires de raccordement au réseau électrique doivent être fournis par l'installateur.
- Le câble de raccordement doit répondre aux exigences indiquées au paragraphe *"Caractéristiques techniques"* et être résistant à l'huile.

Pour accéder au bornier d'alimentation, procéder comme suit:

- Désactiver le courant à l'appareil en agissant sur l'interrupteur situé en amont de l'appareil.
- Enlever le panneau frontal, dévissant les deux vis de fixage.
- Enlever le couvercle de la boite protection composants électriques.

- Le câble doit être introduit sous le serre câble. Les conducteurs seront fixés sur leur borne et sur le bornier. Le conducteur de terre doit être plus long que les autres de façon qu'en cas de forte traction ou de rupture du serre-cable, il ne se débranche qu'après les autres conducteurs. Fermer le ferme câble.
- L'appareil doit faire partie d'un système équipotentiel.
- Ce branchement se fait en raccordant à la borne adéquate dans la partie inférieure du côté droit marquée d'un symbole international un conducteur possédant une section nominale jusqu'à 10 mm^2. Ce raccordement relie toutes les installations du local et le dispositif de dispersion de l'établissement.

Il est sévèrement défendu l'emploi du câble électrique provisoire raccordé au bornier arrivée ligne qui dépasse du châssis, pour raccorder de façon permanente l'appareil.

ATTENTION!

Enlever la tension à l'appareil avant de procéder au raccordement et/ou à l'entretien.

2.2.2. RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Exécuter le raccordement comme prévus par les normes en vigueur.
- Le raccordement de 12mm. pour le raccordement de l'eau est prédisposée dans la partie inférieure sur le côté gauche de l'appareil.

2.3. MISE EN SERVICE ET ESSAIS

- Dès que les travaux d'installation sont terminés, vérifier les installations et le fonctionnement de l'appareil selon les instructions du manuel.
- Contrôler les conditions ci-dessous:
- Absence de résidus de protection sur les parties externes;
- Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres câbles, démontée auparavant, pour le raccordement électrique;
- Les raccordements sont effectués selon les indications du présent manuel;
- Toutes les normes, lois et directives en vigueur sont appliquées;
- Les raccordements en eau sont étanches;
- que le raccordement électrique soit à normes.
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Allumer l'appareil selon les instructions du manuel.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale
- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de appareil.

2.4. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! : Les opérations d'entretien sont réservées exclusivement à un service d'assistance technique qualifié!

- Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention de manutention une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état des composants soumis à usure, les tuyauteries d'alimentation, composants électriques etc..
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert durant l'entretien de l'appareil, afin d'éviter des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

2.4.1. ANOMALIES ET REMEDES

Attention! : **Exclusivement un service d'assistance technique qualifié peut intervenir comme spécifier ci-dessous!**

Attention! : **Avant de réarmer le thermostat de sécurité éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention!**

Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci- après nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu:

LA CUVE NE REJOINT PAS LA TEMPERATURE PROGRAMMEE:

Cause possible:

- Contrôler le raccordement à l'interrupteur (sortie de tension).

- Contrôler le raccordement au thermostat de travail.

- Contrôler le raccordement du télérupteur.

- Les résistances sont brûlées.

LES TEMOINS LUMINEUX NE S'ALLUMENT PAS

- Contrôler le raccordement de l'interrupteur.
- Le témoin lumineux est brûlé.

LA BRAISIERE CONTINUE À FONCTIONNER AVEC LE THERMOSTAT DESINSERE

- Les contacts du télérupteur sont bloqués.

BAS RENDEMENT DE LA CUVE

- Contrôler les éléments chauffants.

3.1. NOTES ET INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

– Lisez attentivement le présent manuel, il contient des renseignements importants concernant la sécurité d'emploi et d'entretien de l'appareil.

Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour toute référence future!

- Nos appareils étant destinés à la restauration collective, leur utilisation devra être exclusivement confiée à du personnel qualifié.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La braisière est idéale pour la préparation des crèmes, des plats délicats et de sauces, parce que le réglage de la température (de 50 à 200 °C) est précis et l'opérateur peut aisément suivre la cuisson.

Attention! : **Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.**

- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être provoquées par des erreurs d'utilisation, c'est pourquoi il est conseillé de bien former le personnel.
- **Tous travaux d'installation et raccordement doivent être effectués par une société dûment enregistrée à l'Ordre des installateurs.**
- Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de manutention avec votre service d'assistance technique de confiance.
- En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- En cas d'anomalie répétée contacter le service d'assistance technique.

3.2. MODE D'EMPLOI

– Avant de mettre l'appareil en marche, laver soigneusement l'intérieur du récipient de cuisson.

Attention! : **Remplir le récipient de cuisson jusqu'à 40 mm du bord au maximum, aliments à cuire compris; et respecter la marque de niveau maximal.**

3.2.1. ALLUMAGE

– Activer l'interrupteur principal en amont de l'appareil.

– Positionner le thermostat de la position "0" à la température désirée comprise entre 45° et 295°C: le témoin lumineux s'allument, la verte indique que l'appareil est sous tension, celle orange indique que les résistances sont insérées; dès que la température désirée est atteinte ce témoin lumineux s'éteint.

<u>**Vidange de la cuve de cuisson**</u>**:**

Le dispositif de renversement sert à faciliter la vidange de la cuve. Ce dispositif est actionné par un petit volant situé sur le côté droit, dans la partie frontale. Tournant le petit volant dans le sens des aiguilles d'une montre, la cuve se lève. Tournant, dans le sens <u>contraire</u> aux aiguilles d'une montre, elle descend.

3.3. NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

– Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
– Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, il y a risque de provoquer la formation de rouille. Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux.
– Eviter également le papier de verre ou abrasif; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
– En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex: Scotch-Brite).
– Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

3.3.1. NETTOYAGE JOURNALIER

Attention! : **Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.**

- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapte à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

3.4. MESURES À PRENDRE EN CAS D'ARRÊT PROLONGÉ

- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces externes de l'appareil.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- La pièce doit être suffisamment aérée.

3.5. MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (électricité et eau).
- Demander l'intervention du service assistance.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

3.6. QUE FAIRE, SI? …

Même en employant correctement l'appareil, il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après nous vous énumérons les plus courants. Seul un technicien qualifié peut intervenir.

Couper le courant à l'appareil (enlever les fusibles)

Pour faciliter l'accessibilité aux pièces à remplacer, il est nécessaire d'enlever le panneau frontal, après avoir défiler la poignée de réglage de la température, la poignée du robinet chargement d'eau et le petit volant pour le renversement de la cuve de cuisson.

REMPLACEMENT DES RESISTANCES

- Disjoindre les câbles d'alimentation à la/les résistance/s.
- Enlever soit le tableau de bord antérieur fixe que le pivot de blocage du soulèvement de la cuve.
- Pour faciliter le remplacement, tourner la cuve en position maximum de l'ouverture.
- Enlever la protection isolante en lamière, dévissant les vis de fixage à la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support résistances de la résistance en panne.
- Monter la nouvelle résistance.

REMPLACEMENT DES TEMOINS LUMINEUX

- Disjoindre les câbles d'alimentation.
- Défiler la lampe, en dévissant l'écrou, en plastique, de blocage au châssis du support.
- Monter la nouvelle lampe.

REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE TRAVAIL OU DU THERMOSTAT DE SECURITE

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.
- Enlever la protection isolante en lamière, en dévissant les vis de fixage de la cuve.
- Enlever le panneau de protection des résistances.
- Enlever la plaque de support de la résistance centrale.
- Enlever la résistance centrale et successivement le goujon fixe bulbe.
- Il faut faire attention à serrer le goujon sur les bulbes. L'écrasement de ceux-ci provoquerait le dé tarage du thermostat.

REMPLACEMENT DE L'INTERRUPTEUR

- Après avoir enlever le panneau frontal, disjoindre les câbles d'alimentation.
- Remplacer l'interrupteur, en dévissant les vis de blocage à la traverse du support, ayant en plus défiler le thermostat de travail coaxial.
- Monter le nouvel interrupteur.

INSTRUCTION MANUAL
FOR INSTALLATION,
MAINTENANCE
AND USE

ELECTRIC TILTING COOKER

“SERIE 900”

05.12.00 – GB

INDEX

Part 1: General reminders and notes

Part 2: Positioning, installation and maintenance

Part 3: Use and cleaning

Part 4: Figures and detail

1.1. GENERAL REMINDERS

- Read the warnings contained in this manual carefully as they provide important information concerning safety during the installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep these instructions carefully!
- Only personnel trained for its specific use should use the equipment.
- Keep the appliance under control during use.
- The appliance should be used only for the purpose for which it has been specifically designed; other uses are improper and hence dangerous.
- During operation surfaces can become hot and require special operation.
- Unplug the appliance in case of failures or improper operation.
- Apply exclusively to a service centre for repairs or maintenance.
- All important information about the appliance required for technical service is contained in the technical data plate (see figure 1).
- In the event of technical assistance being required, the trouble must be described in as much detail as possible, so that a service technician will be able to understand the nature of the problem.
- Gloves should be worn to protect the hands during installation and maintenance operations.

Warning! : Follow the fire prevention regulations very carefully.

WARNING! : NOT USED ABSOLUTLY AS FRYING MODE.

1.2. TECNICAL DATA

TABLA 1

Model	External dimensions cm	Electrics	Electric cable mm^2	Total power kW
EM90/80BREF	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/80BREI	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/120BREF	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**
EM90/120BREI	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**

- Convertible to 3/PE AC 230V with electric cable sez. 4 x 4 mm^2.

TABLA 2

Cooking pans characteristics				
Model	Dimensions Cm	Pan capacity (max. level) litres	Rotation angle of the pan	Minimum widith of the outlet cm
EM90/80BREF	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/80BREI	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/120BREF	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**
EM90/120BREI	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**

1.3. CONSTRUCTION

- Robust steel structure on 4 adjustable feet. Exterior and top finish entirely made of stainless steel 18/10.
- Stainless steel pan with steel bpttpm in model **EM90/80BREF - EM90/120BREF.**
- Stainless steel pan with INOX in model **EM90/80BREI - EM90/120BREI.**
- Lid in stainless steel, hinged and spring balanced in all opening positions.
- Hand tilting of the pan.
- Heating of the pan by means of three heating elements (3400W 240V each), fitted to the bottom of the pan.
- Temperature regulation is possible between 45° and 295°C by means of a thermostat fitted to the switch.
- A safety thermostat cuts off power supply automatically in case of failure (eg. breaking of thermostat).
- A green signal lamp lights when the appliance is on.
- An orange signal lamp lights when one of the heating elements is on.
- Filling of the pan by means of a tap placed on the front panel.

1.4. LAWS, TECHNICAL PRESCRIPTIONS AND DIRECTIVES

- When installing the appliance it is necessary to follow and comply with the following regulations:
- current regulations on the matter;
- any hygienic-sanitary regulations concerning cooking environments;
- municipal and/or territorial building regulations and fire prevention prescriptions;
- current accident prevention guidelines;
- electricity board regulations concerning safety;
- the regulations of the electrical power supply company or agency;
- any other local prescriptions.

1.5. SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

- The room in which the appliance is to operate must be well ventilated.
- In addition, it is good policy to locate the appliance under an extractor hood so that cooking vapours can be removed rapidly and continuously.
- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.
- This appliance requires one water connection. The line must be fitted with an on-off valve.

Warning! : **The electrical isolating switch and the water shutoff valves must both be located near to the appliance, within easy reach for the user.**

2.1. POSTIONING

- Remove all the packaging and check that the appliance is in perfect conditions. In case of visible damage, do not connect the appliance and notify the sales point immediately.
- Remove the PVC protection from the panels.
- Dispose of packaging according to regulations. Generally material is divided according to composition and should be delivered to the waste disposal service.
- There are no special instructions regarding distances from other appliances or walls, however it is advisable to maintain a sufficient distance to allow any servicing operations to be performed. In the event the appliance should be installed in direct contact with inflammable walls, it is advisable to fit a suitable heat insulation.
- The appliance must stand level. Small differences in level can be eliminated by screwing or unscrewing the adjustable feet: A significantly uneven or sloping stance can affect the operation of the appliance adversely.

2.2. INSTALLATION

Warning! : Only qualified technicians must perform the installation, maintenance and test of the appliance.

Warning! : Before connecting any parts of the appliance to supplies, make sure that the latter is equivalent the requirements stated in the technical data plate, if the appliance has been designed for these supplies.

2.2.1. ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL BONDING

Warning! : The appliance is supplied to operate according to the power supply indicated on the data plate.

- As mentioned, the appliance must be connected to the power supply by way of a multiple pole main isolating switch and protection device, that must be proportioned to the power of the appliance (1 mA per kW of rated power).
- The earthing system must be efficient.
- As this appliance is a type X equipment (delivery without power cable and plug), the cable and other hardware needed to make the connection to the electrical power supply must be provided by the installer.
- The power cable shall be of the kind described in the paragraph *"Technical data"* and shall be resistant to oil.
- Proceed as follows to reach the power supply terminal board:
- Disconnect the appliance using the switch placed before the appliance.
- Remove the fron panel, unloosing the two fixing screws.
- Remove the lid of the housing protecting the electrical components.
- The cable must be fed in from beneath the clamp. The individual wires are then fastened to the corresponding terminals of the terminal board. The earth wire must be longer than the other wires, so that in the event of the cable being jerked or the clamp broken, the live wires will disconnect first. Lock the cord fastener.
- The appliance must incorporate an equipotential system.

– Connect the terminal on the lower right-hand side marked with the international symbol a connector with a nominal cross section <10 mm^2. All the appliances installed and the earth system of the building shall be connected like this.

It’s strictly forbidden using the pending electric cable connected with terminal board, overhanging from the frame, to connect definitely the machine.

ATTENTION!

Cut the tension before to make the connection and/or maintenance .

2.2.2. CONNECTION TO WATERWORKS

- Water inlet pressure must be between 50 and 300 kPa, otherwise install a pressure regulator on the line before the appliance.
- Install a cut-off valve for each supply on the line before the appliance.
- Make connections according to regulations currently in force.
- Water connections to 12mm. are fitted in the lower part on the left-hand side of the appliance.

2.3. COMMISSIONING AND TESTING

- Once all the connections have been made, the appliance and the overall installation must be checked following the directions given in this manual.
- Check in particular:
  - that the protective film has been removed from the external surfaces;

  that the terminal board housing, removed for electrical connections, has been reinstalled.

  that connections have been made in accordance with the requirements and directions indicated in this manual;
  - that all safety requirements in current standards, statutory regulations and directives have been met;
  - that the water connections are leak-free;
  - that the electrical connection has been performed according to standards.
- In addition, check that once the appliance has been installed, the power cord is neither subject to stretch nor in contact with nor surfaces.
- Now proceed to light the appliance as directed in the instructions for use.
- While the appliance is in use, voltage should not differ from the nominal voltage more than +/- 10%.
- The test report must be completed in full and submitted to the customer who should then sign in acceptance. With effect from this moment, the appliance is covered by the manufacturer’s warranty.

2.4. MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Warning! : **All maintenance operations shall only be performed by a technically qualified service centre!**

- To ensure correct and safe operation, the appliance must be inspected and serviced at least once a year only. Maintenance includes also to control the components and tear of pipes, feeding pipes, electrical components etc..
- It is advisable to replace worn components during maintenance operations to avoid the need for other maintenance calls and unexpected failures.

- It is also advisable to apply for a maintenance contract with the customer.

2.4.1. POSSIBLE FAILURES AND THEIR ELIMINATION

Warning! : **Only technically qualified service centres can perform the operations described below!**

Warning! : **Before resetting the safety thermostat, it is always necessary to eliminate the problem causing its activation!**

Even a normal use of the appliance may cause operation inconveniences and failures.

The most common problems are the following:

PAN DOES NOT REACH SET TEMPERATURE:

Possible causes:

- Check connections to the switch.
- Check connection to the working thermostat.
- Check connection to electromagnetic switch.
- Heating elements are burned.

SIGNAL LAMPS DO NOT LIGHT UP

- Check the connection to the switch.
- Signal lamp is faulty.

THE BRATT PAN WORKS WITH DISCONNECTED THEMOSTAT

- Electromagnetic switch contacts are cut off.

LOW EFFICIENTY OF THE PAN

- Check the heating elements.

3.1. WARNINGS AND HINTS FOR USER

– This manual contains all the instructions required for a proper and safe use of our appliances.

Keep the manual in a safe place for future consultation!

- This appliance is for catering use, hence they must be used only by trained kitchen staff.
- The appliance must always be kept under control during use.
- Tilting cookers are ideal for preparing cream and custards, delicate dishes and sauces as it ensures a specific temperature regulation (from 50 to 200 °C) and the operator can follow the cooking cycle without difficulties.

Warning! : **The manufacturer shall not be held responsible for injuries or damage due to the non-compliance with safety rules or an improper use of the appliance by the operator.**

- Some improper operating conditions may even be caused by an improper use of the appliance, therefore it is important to train personnel properly.
- **All the installation and maintenance operations must be performed by fitters who are members of an official register.**
- Respect the periods required for maintenance. With this is mind, customers are recommended to sign a service agreement.
- In case of failures concerning the appliance, all outputs (electrical power supply and water) must be cut off instantly.
- In case of recurrent failures contact a service technician.

3.2. INSTRUCTIONS FOR USE

- Before cooking with the appliance for the first time wash the interior of the cooking vat thoroughly.

Warning! : **Fill the cooking vat up to a maximum of 40 mm under the overflow border, according to the maximum level mark, including the food to be cooked.**

3.2.1. SWITCH ON

– Activate the main switch, placed before the appliance.

– Starting from position "0" turn the thermostat knob to desired temperature between 45° and 295°C: the signal lamps will light , the green one indicates that the appliance is on and the orange one indicates that heating elements are on; when the desired temperature is reached this signal lamp will go out.

<u>Emptying the cooking vat</u>:

The tilting of the pan is made by means of an handwheel placed on the RH side of the front panel. Turning the handwheel anti-clockwise the pan goes up, turning it anti-clockwise the pan goes down.

3.3. CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

- Do not use aggressive substances or abrasive detergents when cleaning the stainless steel components.
- Avoid using metal pads of the steel parts as they may cause rust. For the same reason avoid contact with materials containing iron.
- Do not use sandpaper or abrasive paper for cleaning; in special cases use a powder pumice stone.
- In case of particularly resistant dirt, it is advisable to use abrasive sponges (e.g. Scotch-Brite).
- It is advisable to clean the appliance only once it has cooled down.

3.3.1. DAILY CLEANING

Warning! : **When cleaning the appliance never use direct jets of water to prevent infiltration of the liquid and damage to components.**

- Clean the cooking vat with water and a detergent, rinse thoroughly and dry well with a soft cloth.
- External surfaces should be washed down using a sponge, and hot water with a suitable proprietary cleaner addend.
- Rinse always thoroughly and dry with a soft cloth.

3.4. SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF PROLONGED INACTIVITY

- If the appliance is to stand idle for any length of time (e.g. holidays or seasonal closing) it must be cleaned thoroughly, leaving not traces of food or dirt.
- Leave the lid open so that air can circulate inside the vat.
- For added care after cleaning, the external surfaces can be protected by applying a proprietary metal polish.
- Be absolutely certain to shut off all utilities (electrical power supply and water).
- Air the room appropriately.

3.5. SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF FAILURES

- If the appliance should not work properly during use, turn it off immediately and close or cut off all supplies (electrical power supply and water).
- Apply to a service centre for help.

The manufacturer shall not be held responsible nor has any warranty commitments for damage caused by non-compliance with prescriptions or by installation not in conformity with instructions.

The same applies in case of improper use or different application by the operator.

3.6. HOW TO PROCEED, IF …

Maintenance operations and repairs must be performed only by specialists!

Disconnect the appliance. After having removed the control knob, remove the control panel, the handle of water inlet tap and the handwheel for tilting of pan.

REPLACEMENT OF HEATING ELEMENTS

- Disconnect the electric cables to heating elements.
- Remove the front fixed panel and the steady pin of the tilting pan lever..
- Rotate the pan in the max. opening.
- Remove the insulation protection , unloosing the fixing screws to the pan.
- Remove the protection panel of heating elements.
- Remove the heating element support plate from damaged heating element.
- Fit the new heating element operating in the opposite order.

REPLACEMENT OF SIGNAL LAMP

- Disconnect the power cables.
- Remove the signal lamp, unscrewing the fixed to the control pane .
- Fit the new signal lamp in the reverse order of operation.

REPLACEMENT OF WORKING OR SAFETY THERMOSTAT

- Disconnect power cables, after having removed the front panel.
- Remove the insulation protection, unloosing the fixing screws to the pan.
- Remove the protection panel of heating elements.
- Remove the support plate of central heating element.
- Remove the central heating element and then the fixing bulb boss.
- Replacing the new thermostat be careful about tightening of the boss on the bulbs.
  If the bulbs would be squeezed, this would cause the damage of thermostat.

REPLACEMENT OF THE SWITCH

- Disconnect the power cables, after having removed the front panel.
- Replace the switch uloosing the fixing screws to the support , after having taken off the coaxial working thermostat.
- Fit the new switch in the reverse order of operation.

INSTALLATIONS-
WARTUNGS-
UND GEBRAUCHS-
HANDBUCH

ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNEN

SERIE 900

05.12.00 – DE

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen

Teil 2: Aufstellung, Installation und Wartung

Parte 3: Betrieb und Reinigung

Teil 4: Bilder und Detaills

1.1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation und der Wartung des Gerätes.
- Dieses Handbuch sorgfältig aufbewahren!
- Diese Geräten dürfen nur von geschultem Personal benutzt werden.
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Das Gerät darf nur für den sachgemäßen Betrieb verwendet werden, anderswärtige Verwendungen sind untersagt und können Gefahren hervorrufen.
- Währen des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß; Vorsicht: besonders Acht geben!
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlfunktion Gerät unverzüglich ausschalten.
- Eventuelle Reparatur- bzw. Wartungsarbeiten nur von einem Kundendienst durchfüren lassen.
- Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Geräts sind im Typenschild enthalten (siehe Bild 1).
- Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detalliert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.
- Während der Installations- bzw. Wartungsarbeiten empfiehlt sich die Anwendung von Handschuhen, zum Schutz der Händen.

Achtung! : **Die genauste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.**

Achtung! : **Gerät nicht zum fritieren verwenden.**

1.2. TECHNISCHE DATEN

TABELLE 1

		ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG		
Modell	Außen-abmessungen in cm	Nennspannung	Speisekabel in mm^2	Gesamt-Wärme-Belastung In kW
EM90/80BREF	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/80BREI	**80 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/120BREF	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**
EM90/120BREI	**120 x 90 x 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**

- Umstellbar in 3/PE AC 230V mit Speisekabel sekt. 4 x 4 mm^2.

TABELLE 2

Eigenschaften des Bratbeckens				
Modell	Abmessungen cm	Innenfassungs Vermögen der Wanne (Höchst niveau) Liter	Rotationswinkel Der Wanne	Mindestöffnungsbreite Cm
EM90/80BREF	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/80BREI	**72 x 56 x 22,5**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/120BREF	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**
EM90/120BREI	**110 x 56 x 22,5**	**120**	**80°**	**18,5**

1.3. BAUEIGENSCHAFTEN

- Tragstruktur aus Stahl mit 4 in der Höhe verstellbaren Füßchen. Der Ummantelung und die obere Fläche sind vollständig aus Edelstahl 18/10.
- Bratpfannen aus Edelstahl mit Stahlbodem beim Modell **EM90/80BREF - EM90/120BREF.**
- Bratpfannen aus Edelstahl mit INOX AISI 304 Modell **EM90/80BREI - EM90/120BREI.**
- Kesselbeheizung durch Rohrbrenner aus Edelstahl mit hohem Wirkungsgrad, wiederstandsfähig gegen mechanische und thermische Beanspruchungen.
- Das Bratbecken wird von Hand gekippt.
- Das Bratbecken wird mittels drei Heizelementen, je von 3400W 240V erwärmt, die direkt den Beckenboden berühren.
- Die Temperatur kann zwischen 45° und 295°C durch einen an den Schalter verbundenen Temperaturregler eingestellt werden.
- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer unterbricht automatisch die Stromzufuhr bei Störungsfällen (wie z.B. Ausfall des Temperaturreglers).
- Wenn das Gerät unter Spannung ist, leuchtet eine grüne Signallampe auf.
- Eine orange Signallampe weist darauf hin, daß eines der Heizelemente in Betrieb ist.
- Das Wasser wird durch ein Ventil eingelassen, das an der Frontplatte angeordnet ist.

1.4. GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende geltende Vorschriften beachtet werden:

- einschlägige Rechtsverordnungen;
- eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen-/Gastronomiebetriebe;
- einschlägige Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen;
- einschlägige Unfallverhütungsvorschriften;
- einschlägige VDE-Bestimmungen;
- Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU);
- Sonstige örtliche Vorschriften.

1.5. BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

- Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Es empfiehlt sich, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, so daß eine schnelle und konstante Wrasenabsaugung gewährleistet wird.
- Laut Vorschriften muß zwischen Gerät und Versorgungsnetz bauseitig ein allpolig wirksamer Hauptschalter, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite pro Pol vorhanden sein. (z.B. Sicherung, LS-Schalter, u.s.w.)
- Das Gerät ist mit einemWasseranschlüß versehen. Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.

Achtung! : **Der bauseitige Trennschalter und die Wasserabsperrhähne müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und vom Betreiber leicht zugänglich sein.**

2.1. AUFSTELLUNG

- Nachdem die Verpackungsteile entfernt worden sind, Gerät auf Schäden überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens, Gerät nicht anschließen und unverzüglich die Verkaufsstelle benachrichtigen.
- PVC-Schutzfilm von den Oberflächen des Geräts sorgfältig abnehmen.
- Das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen. In der Regel wird das Material entsprechend der Materialsorte getrennt und an den entsprechenden Sammelstellen abgegeben.
- Es bestehen keine besondere Vorschriften im Sinne des Abstands von anderen Geräten bzw. Wänden, es empfiehlt sich allerdings einen ausreichenden seitlichen Abstand für den Kundendienst bei eventuellen Wartungs- bzw. Reparatureingriffen. Sollte die Aufstellung direkt an eine brennbare Wand erfolgen, empiehlt sich die Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Das Gerät muß waagerecht aufgestellt werden, kleinere Unebenheiten des Aufstellbodens können durch die höhenverstellbare Füßen (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Gerätes auswirken.

2.2. INSTALLATION

Achtung! : **Installations- und Anschlußarbeiten, Inbetriebnahme und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.**

Achtung! : **Bevor jegliche Installationsarbeit durchgeführt wird, ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandenen Versorgungen eingestellt ist. Dazu die Typenschildangaben mit den örtlichen Versorgungen vergleichen.**

2.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM

Achtung! : Das Gerät wird für die im Typenschild angegebene Spannung geliefert.

– Wie bereits erwähnt, muß zwischen Gerät und Stromversorgung ein allpolig wirksamer Trennschalter und Fehlerstromschalter mit, für die Aufnahme des Geräts (1mA Mal kW), geeigneten Eigenschaften, installiert sein.

– Erdungsanlge auf Wirksamkeit überprüfen.

– Dieses Gerät wird dem Typ X zugeordnet (d.h. Lieferung ohne Netzanschlußkabel und –stecker), demzufolge muß der Installateur die Netzanschlußleitung und alle zur Installation erforderlichen Materialien bereitstellen.

– Die Netzanschlußleitung muß mindestens den Angaben, die im Abschnitt *“Technische Daten”* aufgeführt sind entsprechen und Ölbeständig sein.

– Um das Speiseklemmbrett zu erreichen, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Das Gerät stromlos schalten indem Sie den dazu bestimmten Schalter, der vor dem Gerät angebracht ist, betätigen.

- Die Frontplatte entfernen, indem Sie die beiden Befestigungsschrauben auflockern.

- Abdeckung des Schutzgehäuses der elektrischen Schaltteile abrehmen.

– Anschlußleitung durch die vorgesehene Zugentlastung stecken. Die einzelnen Adern sorgfältig der jeweilig zugeordneten Klemme einführen und befestigen. Der Schutzleiter muß länger als die anderen sein, so daß bei unbeabsichtigtem Zug bzw. Schaden der Zugentlastung dieser erst nach den anderen Leitern herausgezogen wird.

– Das Gerät muß in ein Potentialausgleichsystem miteinbezogen werden.

– Der Anschluß erfolgt mit der vorgesehene Klemme, sie ist unten auf der rechten Geräteseite angebracht und mit dem internationalen Symbol versehen, und einer Leitung mit einem Nennquerschnitt <10 mm^2. Der Potentialausgleich erfolgt zwischen allen im Raum installierten Geräten und das Erdungssystem des Gebäudes.

2.2.2. ANSCHLUß AN DIE WASSERVERSORGUNG

– Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muß zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät bauseitig einen Druckminderer vorzuschalten.

– Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.

– Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.

– Die Anschlußstutzen (Warm- und Kaltwasser) zu 12 mm für die Wasseranlage sind unten auf der linken Seite des Geräts angeordnet.

2.3. ABNAHME UND INBETRIEBSETZUNG

- Nach Durchführung der Anschlüsse müssen das Gerät, die gesamte Installation und und der Betrieb des Geräts überprüft werden.
- Insbesondere ist zu überprüfen:
- daß der Schutzfilm der Aussenflächen ganz und sorgfältig abgenommen worden ist;
- daß das Schutzgehäuse der Anschlußklemme, das für den elektrischen Anschluß demontiert wurde, wieder eingebaut worden ist;
- daß alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
- daß alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzliche Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
- daß die Wasseranschlüsse dicht sind;
- daß der elektrische Anschluß Normgerecht durchgeführt worden ist.
- Außerdem ist zu überprüfen, daß bei installiertem Gerät, die Leitung nicht auf Zug beansprucht wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Anschließend das Gerät gemäß der Betriebsanweisung einschalten.
- Überprüfen, daß die Spannung, bei eingeschaltetem Gerät, nicht mehr als +/- 10 % von der Nennspannung abweicht.
- Das Abnahmeprotokoll muß vollständig ausgefüllt dem Kunden zur Unterschrift vorgelegt werden. Die Garantiezeit beginnt mit Unterzeichnung.

2.4. WARTUNG DES GERÄTS

Achtung! : **Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden.**

- Zur Aufrechthaltung muß das Gerät mindestens einmal im Jahr einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst die Kontrolle des Zustands von Einzelteilen die Verschleissungen unterstehen, Zufuhrleitungen, elektrische Einzelteile usw..
- Es empfiehlt sich abgenutzte Teile während der Wartung zu ersetzen, so daß einen weiteren Eingriff des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Geräts verhindert werden.
- Deshalb wird der Abschluß eines Wartungsvertrags mit dem Kunden empfohlen.

2.4.1. MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG

Achtung! : **Nur ein qualifizierter Kundenservice darf die folgend beschriebenen Arbeiten durchführen!**

Achtung!: **Bevor der Sicherheitstemperaturbegrenzer zurückgestellt wird, ist immer der Grund des Ansprechens zu identifizieren und zu beseitigen!**

Auch bei regelmäßiger Verwendung können Störungen und Betriebsmangel auftreten.

Die am häufigsten festgestellten Betriebsstörungen sind die folgenden:

DIE WANNE ERREICHT NICHT DIE EINGESTELLTE TEMPERATUR:

Mögliche Ursachen:

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß (Spannungsverlust).
- Überprüfen Sie den Anschluß des Betriebstemperaturreglers.
- Überprüfen Sie den Fernschalteranschluß.
- Die Heizelemente sind durchgebrannt.

DIE SIGNALLAMPEN ZÜNDEN SICH NICHT AN

- Überprüfen Sie den Schalteranschluß.
- Die Signallampe ist abgebrannt.

DIE BRATPFANNE FUNKTIONIERT WEITER AUCH BEI AUSGESCHALTENEM TEMPERATURREGLER

- Die Fernschalterkontakte sind blockiert.

NIEDRIGER LEISTUNGSGRAD DER WANNE

- Überprüfen Sie die Heizelemente.

3.1. WARNUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETREIBER

– Vorliegende Anweisung enthält alle Angaben, die für einen sicheren und korrekten Einsatz des Geräts erforderlich sind.

– **Vorliegendes Handbuch für spätere Nachschläge sorgfältig aufbewahren!**

– Dieses Gerät ist ein Großküchen-Gerät: nur speziell geschultes Kühenpersonal darf das Gerät benutzen.

– Das Gerät ist während dem Betrieb zu beaufsichtigen.

– Das Gerät bewährt sich vor allem bei der Zubereitung von Cremes, zarte Speisen und Soßen da die Temperatureinstellung (von 50 bis 200 °C) sehr gezielt ist und der Betreiber mühelos den Vorgang überprüfen kann.

– **Achtung! : Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden die einer Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften oder anders-wertigen Einsatz des Gerätes seitens des Betreibers zurückzuführen sind.**

– Gewisse Betriebsstörungen können auch durch Bedienungsfehler verursacht werden; das Küchenpersonal sollte daher in den korrekten Gebrauch und Betrieb des Geräts eingewiesen werden.

– **Jede Reparatur oder Instandsetzung, die sich im Laufe der Zeit ergeben sollte, lediglich von einem zugelassenen Kundendienst durchführen lassen.**

– Wartungsabstände unbedingt beachten! Deshalb ist es ratsam mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

– Bei Mängeln sind alle Versorgungen unverzüglich zu unterbrechen (Wasser und Strom).

– Bei wiederholten Betriebsstörungen muß der technische Kundendienst angefordert werden.

3.2. GEBRAUCHSANWEISUNG

– Bevor das Gerät zum ersten Mal eingesetzt wird ist eine gründliche Reinigung des Kochgutbehälters vorzunehmen.

Achtung! : **Der Kochgutbehälter maximal bis 40 mm unter dem Ausguß (max. Füllmarke beachten) auffüllen, Kochgut inbegriffen.**

3.2.1. EINSCHALTEN

– Betätigen Sie den Hauptschalter, der sich vor dem Gerät befindet.
– Bringen Sie den Temperaturregler von der Stellung “0” zur gewünschten Temperatur zwischen 45° und 295°C: die Signallampen zünden sich an, das grüne weist darauf hin, daß das Gerät am Stromnetz verbunden ist, das orange Licht weist darauf hin, daß die Heizelemente eingeschalten sind. Dieses Licht löscht aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

<u>**KIPPVORRICHTUNG**</u>

– Die Kippvorrichtung erleichtert das Entleeren des Beckens. Diese Vorrichtung wird durch das Handrad betätigt, das rechts an der Frontseite angebracht ist. Wenn Sie Uhrzeigersinn drehen geht das Becken hoch, wenn Sie es im es gegen den Uhrzeigersinn drehen, sinkt es.

3.3. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

– Zur Reinigung der Edelstahlteilen des Geräts sind keine aggressive bzw. abrasive Reinigungsmitteln anzuwenden.

– Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen des Geräte zu vermeiden, dadurch könnten sich Rostbildungen formen. Aus demselben Grund sind Kontakte mit Stahlmaterial zu vermeiden.

– Schmiergelpapier bzw. Schleifmitteln sind ebenfalls zu vermeiden, im Notfall pulverförmigen Bimsstein anwenden.

– Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Anwendung von Schleifschwämmen (z. B. Scotch-Brite) helfen.

– Das Gerät ist nur in abgekühltem Zustand zu reinigen.

3.3.1. TÄGLICHE REINIGUNG

Achtung! : **Bei der Reinigung des Gerätes sind Hochdruckreiniger oder einen direkten Wasserstrahl zu vermeiden, das Wasser könnte bis zu den Einzelteilen durchdringen und hierdurch Schäden errichten.**

– Der Kochgutbehälter ist mit Wasser und Spülmittel zu reinigen, danach mit klarem Wasser gründlich abspülen. Nach der Reinigung mit einem weichen, sauberen Lappen abtrocknen.

– Die Außenflächen des Geräts mit einem Schwamm und Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Produkts reinigen.

– Immer mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem sauberen Lappen abtrocknen.

3.4. BESONDERE MAßNAHMEN BEI LÄNGERER BETRIEBSUNTERBRECHUNG

– Bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) ist das Gerät sorgfältig und ohne Rückstände zu hinterlassen zu reinigen und abzutrocknen.
– Der Deckel geöffnet lassen, damit die Luft im Kochgutbehälter zirkulieren kann.
– Für eine vollständige Pflege können die Außenflächen mit einem schützenden, handelsüblichen Produkt behandelt werden.
– Wasser- und Stromzufuhr unbedingt schließen.
– Der Raum sollte eine gute Belüftung aufweisen.

3.5. BESONDERE MAßNAHMEN BEI STÖRUNGEN

– Sollte das Gerät während dem Betrieb Störungen aufweisen, so muß es abgeschaltet werden, alle Netzversorgungen (Wasser und Strom) sind unverzüglich zu unterbrechen bzw. schließen.
– Es ist der Kundendienst bzw. einen Fachtechniker zu bestellen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Dasselbe gilt auch im Falle von unsachgemäßen Betrieb bzw. anderwertige Benutzung des Gerätes seitens des Betreibers.

3.6. WAS TUN, WENN …

Die Wartungs- bzw. Reparaturarbeiten sind ausschließlich von Fachkräften durchzuführen!

Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät (entfernen Sie die Sicherungen)
Damit die zu ersetzenden Teile leichter zugänglich sind, entfernen Sie die Frontplatte, nachdem Sie den Temperaturregelungshebel, den Wassereinlaßhebel und das Kipphandrad des Bratbeckens ausgezogen haben.

AUSTAUSCH DER HEIZELEMENTE

- Nehmen Sie die Speisekabel des Heizelements/ der Heizelemente ab.
- Entfernen Sie sowohl die feste Bedienungsblende als auch den Befestigungsstift des Beckenanhebungshebels.
- Kippen Sie das Becken in die höchste Öffnungsstellung, um das Auswechseln zu erleichtern.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben am Becken öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutztafel.
- Entfernen Sie die Heizelementstützplatte des ausgefallenen Heizelements.
- Setzen Sie das neue Heizelement ein, indem Sie die Arbeitschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

AUSTAUSCH DER SIGNALLAMPEN

- Ziehen Sie die Speisekabel ab.
- Nehmen Sie die Lampe heraus, indem Sie die Plastikbefestigungsmutter aufschrauben.
- Montieren Sie die neue Lampe ein, indem Sie die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

AUSTAUSCH DES BETRIEBSTEMPERATURREGLERS ODER DES TEMPERATURBEGRENZERS

- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Entfernen Sie die Isolierungsschutzvorrichtung aus Blech, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Wanne öffnen.
- Entfernen Sie die Heizelementschutzplatte.
- Entfernen Sie die Stützplatte des zentralen Heizelements.
- Entfernen Sie das zentrale Heizelement und danach den Kugelbefestigungsdübel.
- Wenn Sie den neuen Temperaturregler einmontieren, schliessen Sie den Kugelbefestigungsdübel mit Sorgfalt, denn wenn die Kugel gequetscht werden sollten, würde sich dies negativ auf die Temperaturreglereichung auswirken.

AUSTAUSCH DES SCHALTERS

- Ziehen Sie die Speisekabel ab, nachdem Sie die Frontplatte entfernt haben.
- Wechseln Sie den Schalter aus, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Querstütze öffnen, nachdem Sie den koaxialen Betriebsthermostat herausgezogen haben.
- Montieren Sie den neuen Schalter ein. Wiederholen Sie dabei diesselben Arbeitschritte in umgekehrter Reihenfolge .

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, LA MANUTENCIÓN Y EL USO

CACEROLAS ELECTRICAS

SERIE 900

05.12.00 – ES

ÍNDICE

Parte 1: Advertencias y notas generales

Parte 2: Emplazamiento, instalación y manutención

Parte 3: Uso y limpieza

Parte 4: Figuras e detalles

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura "*Dimensiones del aparato y ubicación de las conexiones*").
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

¡Cuidado! : Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendidos.

¡Cuidado! : No se pueden freir en aceite.

1.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TABLA 1

		PARTE ELETTRICA		
Modelo	Dimensiones externas cm	Tensiòn de alimentaciòn	Cable alimentaciòn mm^2	Potencia total kW
EM90/80BREF	**80 X 90 X 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/80BREI	**80 X 90 X 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 4**	**9,9**
EM90/120BREF	**120 X 90 X 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**
EM90/120BREI	**120 X 90 X 90**	**3/N/PE AC 400 V ***	**5 X 6**	**14,9**

* Trasformabile in 3/PE AC 230V con cable de alimentaciòn sez. 4 x 4 mm^2.

TABLA 2

Caraterísticas de la cuba d cocción					
Modelo	**Dimensiones** **Cm**	Superficie **dm2**	Capacidad de la cuba **(nivel màx.) litri**	**Ángulo de rotación de la cuba**	**Anchura mínima del descargo** **Cm**
EM90/80BREF	**72 x 56 x 22,5**	**41**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/80BREI	**72 x 56 x 22,5**	**41**	**80**	**80°**	**12,5**
EM90/120BREF	**110 x 56 x 22,5**	**58**	**120**	**80°**	**18,5**
EM90/120BREI	**110 x 56 x 22,5**	**58**	**120**	**80°**	**18,5**

1.3. CARATERISTICAS DE FABRICACIÓN

- Estructura portante de acero inoxidable con 4 pies ajustables en altura. El revestimiento exterior y la superficie superior son enteramente de acero 18/10.
- Cuba de cocción de acero inoxidable, fondo de acero en los modelos **EM90/80BREF - EM90/120BREF.**
- Cuba de cocción de acero inoxidable con fondo de acero INOX (AISI 304) en el modelo **EM90/80BREI - EM90/120BREI.**
- Tapa de cierre de la cuba, de acero inoxidable colocado sobre bisagras.
- El vuelco de la cuba de cocción se realiza de manera manual.
- El calentamiento de la cuba de cocciòn se realiza por medio de tres resistencias de 3400W 240V cada una, colocadas en contacto directo con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45°C y 295°C por medio del termostato.
- Un termostato de seguridad corta automàticamente la corriente de la red en el caso de averìa (p.ej., rotura del termostato)
- Una luz testigo verde se ilumina cuando el aparato està bajo tensiòn.
- Una luz testigo anaranjada indica cuàndo una de las resistencias està en funcionamiento.
- La carga del agua se realiza por medio del grifo ubicado en el panel frontal.

1.4. PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TECNICAS Y NORMAS

Durante los trabajos de instalación se deben respectar estas prescripciones:

– normas de ley en vigor;
– normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
– ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
– normas para la prevención de accidentes del trabajo;
– las prescripciones de la empresa que suministra de energia eléctrica;
– disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
– prescripciones locales (eventuales).

1.5. CARATERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

– El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
– Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y costante de los vapores de cocción.
– Como establecen las normas vigentes, entre el aparato y la red de distribución de energia eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia minima entre contactos de 3 mm para cada polo.
– El aparato necesita una fuente de agua. La línea debe estar provista de válvula de cierre.

¡Cuidado! : **El interruptor omnipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.**

2.1. EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- Se debe respetar una distancia de 3 cm. entre el respaldo (chimenea) del aparato y la pared. No existen prescripciones particulares relativas a las distancias laterales de otros aparatos o de las paredes; se aconseja dejar lateralmente un espacio suficiente para trabajos eventuales de manutención y/o reparación. En el caso de colocación del aparato en contacto directo con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislam,iento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el apparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los deniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

2.2. INSTALACIÓN

¡Atención! : **Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.**

¡Atención! : **Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.**

2.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

¡Atención! : **Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.**

- Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor omnipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).
- Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.
- Por ser un aparato de classe X este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los meteriales necesarios para conectarlo a la red elécltrica debe suministrarlos el instalador.
- El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite.
- Para tener acceso al tablero de bornes de alimentación:
    - Cortar la corriente al aparato por medio del interruptor ubicado antes del mismo.
    - Quitar el panel frontal aflojando los dos tornillos de sujeciòn.
- El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el pisacables.
- El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional, y con conductor con sección nominal <10 mm^2. Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.

Esta prohibido utilizar el cable electrico pendiente conectado al borne final linea, que sobresale desde el armazon, para enlazar de manera definitvia el equipo.

CUIDADO !

Cortar la tension del equipo antes de avanzar con la conexion y/o manutencion.

2.2.2. CONEXIÓN A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones de 12mm para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

2.3. PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario ispeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamento.
- En particular, se debe controlar:
  - si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
  - si el panel frontal inferior, que se quitò para efectuar la conexión eléctrica, se ha vuelto a montar correctamente;
  - si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
  - si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
  - si las conexiones de agua son estancas;
- si la conexión eléctrica ha sido realizada en conformidad con las normas en vigor.
- Además, asegúrese de que el aparato que acaba de instalar no está sometido a tracción y no queda en contacto con superficies calientes.
- Encender el aparato siguiendo las istrucciones del manual.
- Cuide de que la tensión de alimentación con aparato en funcionamiento no pase de +/- 10% del valor nominal.
- El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento enta in vigor la garantia del aparato.

2.4. MANUTENCIÓN DEL APARATO

¡Cuidado! : **Todos los trabajos de manutención deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.**

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de manutención se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes, etc.
- Durante la manutención es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

2.4.1. AVERÍAS POSIBLES Y ELIMINACIÓN DE LAS MISMAS

¡Atención! : **Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!**

¡Atención! : **Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.**

Algunos inconvenientes y desperfectos de funcionamiento pueden manifestarse incluso a pesar de que el aparato se utilice correctamente.

Las averiàs màs frecuentes son éstas:

LA CUBA NO ALCANZA LA TEMPERATURA QUE SE FIJO:

Causas posibles:

– **Controlar la conexiòn con el interruptor (salida de tensiòn).**
– Controlar la conexiòn con el termostato de trabajo.
– Controlar la conexiòn con el telerruptor.
– Las resistencias estàn quemadas.

LAS BOMBILLAS DE AVISO NO SE ENCIENDEN

- Controlar la conexiòn con el interruptor.
- La bombilla de aviso està quemada.

LA SARTEN SIGUE FUNCIONANDO CON TERMOSTATO DESCONECTADO

- Los contactos del telerruptor estàn bloqueados.

RENDIMIENTO REDUCIDO DE LA CUBA

- Controlar los elementos calentadores.

3.1. ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utlizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

  Conservar el manual en buen estado!

- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está especialmente adecuada para la preparación de cremas, platos delicados y guisos, ya que la regulación de la temperatura (de 50 a 110 °C) se puede hacer especificadamente para cada caso, así que el operador puede efectuar el proceso de cocción sin ninguna dificultad.

¡Cuidado! : **El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.**

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respecte los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averias o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (gas y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

3.2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : **La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.**

3.2.1. ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN Y APAGAMIENTO

Activar el interruptor principal ubicado antes del aparato.

Poner el termostato en “O” a la temperatura que se desee, comprendida entre 45° y 295°: las bombillas de aviso se encienden; la verde indica que el aparato està bajo tensiòn, la anaranjada indica que las resistencias estàn conectadas; en cuanto se alcance la temperatura, esta bombilla de aviso se apaga.

Vaciado de la cuba de cocciòn:

El dispositivo de inclinaciòn sirve para hacer màs fàcil el vaciado de la cuba. Este dispositivo es accionado por el volante ubicado en el lado derecho de la parte frontal. Al girar el volante en sentido horario la cuba sube, mientras que al girarlo en sentido antihorario la cuba baja.

3.3. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

3.3.1. LIMPIEZA DIARIA

¡Cuidado! : **No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.**

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detersivo, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

3.4. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulatión de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de de electricidad y agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

3.5. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de de electricidad y vapor).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

3.6. QUÉ SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE…

Las operaciones de manutenciòn y reparaciòn deben ser efectuadas solamente por personal especializado!

Cortar corriente al aparato (quitar los fusibles)

Para hacer màs fàcil el acceso a las piezas que se tengan que reemplazar hace falta quitar el panel frontal, tras desensartar el botòn de regulaciòn de la temperatura , la manilla del grifo de carga del agua y el volante de mando para la inclinaciòn de la cuba de cocciòn.

SUBSTITUCION DE LAS RESISTENCIAS

- Desconectar los cables de alimentaciòn de la/s resistencia/s.
- Quitar el panel anterior fijo y el perno de sujeciòn de la palanca de elevaciòn de la cuba.
- Para hacer màs fàcil el reemplazo, girar la cuba a la abertura màxima.
- Quitar la protecciòn de aislamiento de chapa, tras aflojar los tornillos de fijaciòn de la cuba.
- Quitar el panel de protecciòn de las resistencias.
- Quitar la placa de soporte de las resistencia averiada.
- Montar la resistencia nueva siguiendo los mismos pasos al revés.

SUBSTOTUCION DE LAS BOMBILLAS DE AVISO

- Desconectar los cables de alimentaciòn.
- A flojar la tuerca de plàstico para fijaciòn de la bombilla en el estribo de soporte y desmontar la bombilla.
- Montar otra bombilla siguiendo al revés los mismos pasos.

SUBSTITUCION DEL TERMOSTATO DE TRABAJO O DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- Quitar el panel frontal y desconectar los cables de alimentaciòn.
- Aflojar los tornillos de sujeciòn de la cuba y quitar el panel de aislamiento de chapa.
- Quitar el panel de protecciòn de las resistencias.
- Quitar la placa de soporte de la resistencia central.
- Quitar la resistencia central y a continuaciòn el taco de sujeciòn de tubo.
- Al montar el termostato nuevo, el taco se debe volver a cerrar el taco de los tubos. Una aplastamiento de éstos provocarìa el desajuste del termostato.

SUBSTITUCION DEL INTERRUPTOR

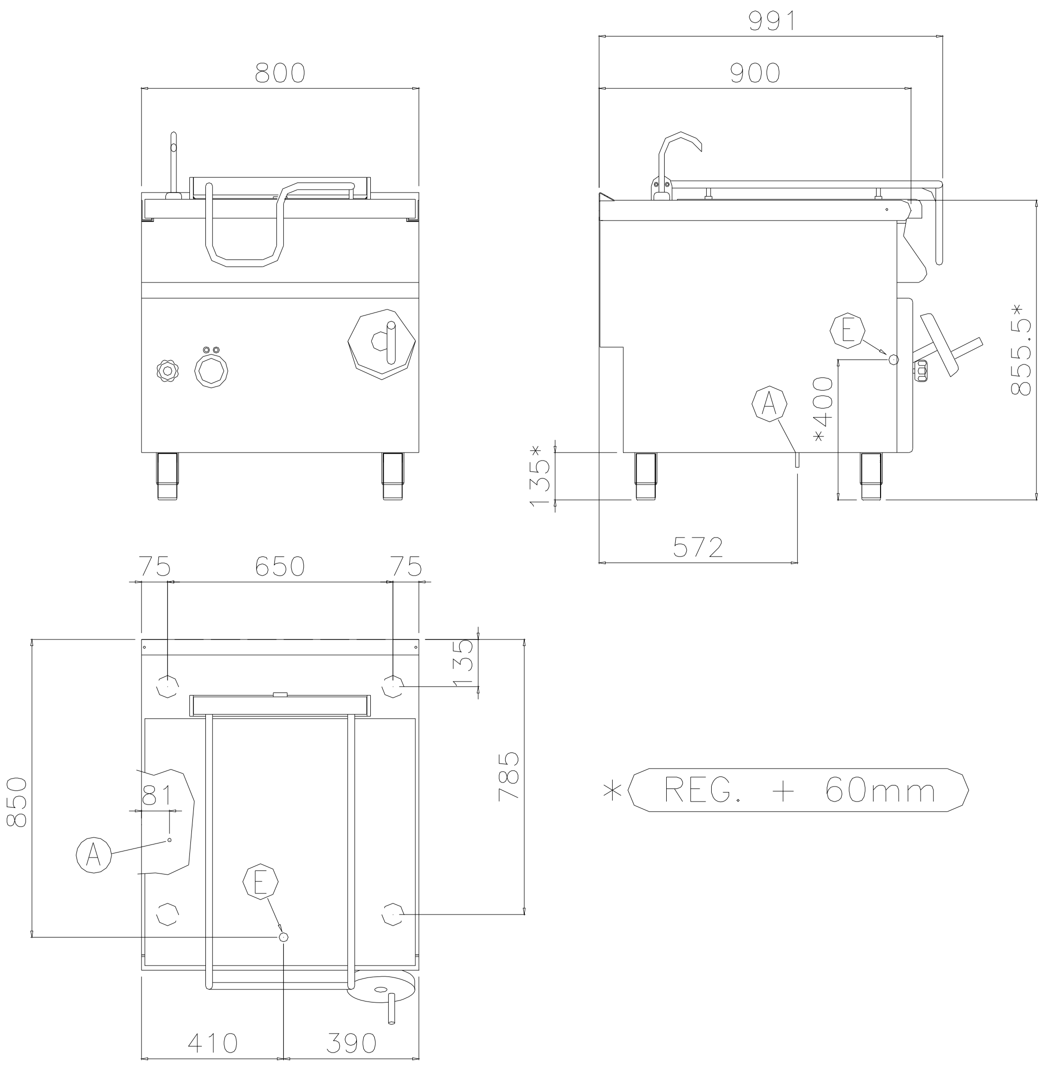
- Quitar el panel frontal y desconectar los cables de alimentaciòn.
- Aflojar los tornillos de sujeciòn en el travesaño de soporte, sacar el termostato de trabajo coaxial y desmontar el interruptor.
- Montar el nuevo interruptor siguiendo los mismos pasos al revés.

4.1. DIMENSIONI E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI
DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITIONS DES ARRIVEES
SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS
ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES
MOD. *EM90/80BRE.*

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

E - Allacciamento elettrico – Raccordement électrique – Electrical connection – Netzanschlußklemme - Conexion electrico

A - Attacco acqua 12 mm – Raccord eau 12 mm – Water connection 12 mm – Wasseranschluß 12 mm - Empalme agua 12 mm

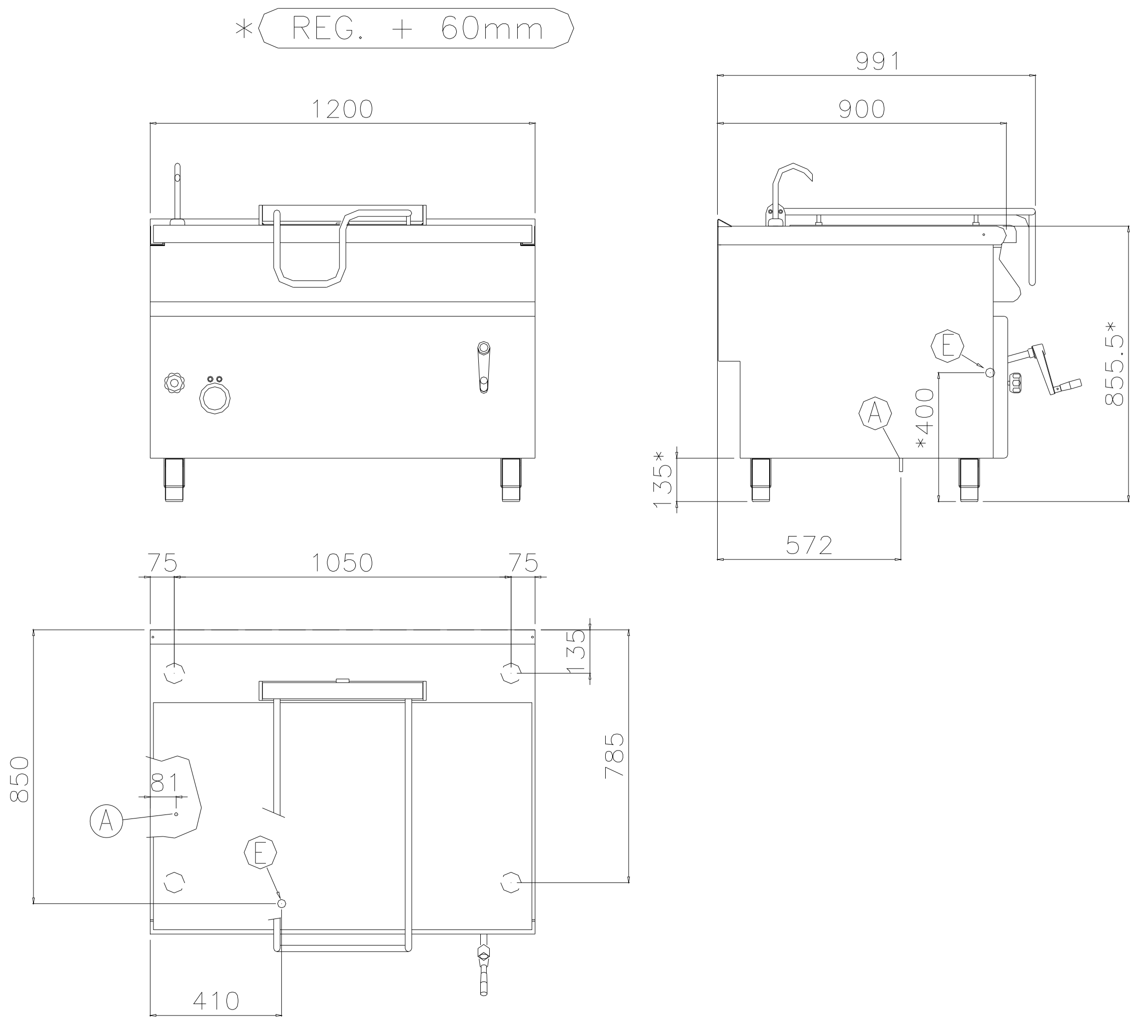


4.1.1. DIMENSIONI E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI
DIMENSIONS DE L'APPAREIL ET POSITIONS DES ARRIVEES
SIZE OF APPLIANCE AND POSITION OF CONNECTIONS
ABMESSUNGEN DES GERÄTS UND ANORDNUNG DER VERSORGUNGEN
DIMENSIONES DEL APARATO Y UBICACIÓN DE LAS CONEXIONES
MOD. *EM90/120BRE.*

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

E - Allacciamenti elettrico – Raccordement électrique – Electrical connection – Netzanschlußklemme - Conexion electrico

A - Attacco acqua 12 mm – Raccord eau 12 mm – Water connection 12 mm – Wasseranschluß 12 mm - Empalme agua 12 mm



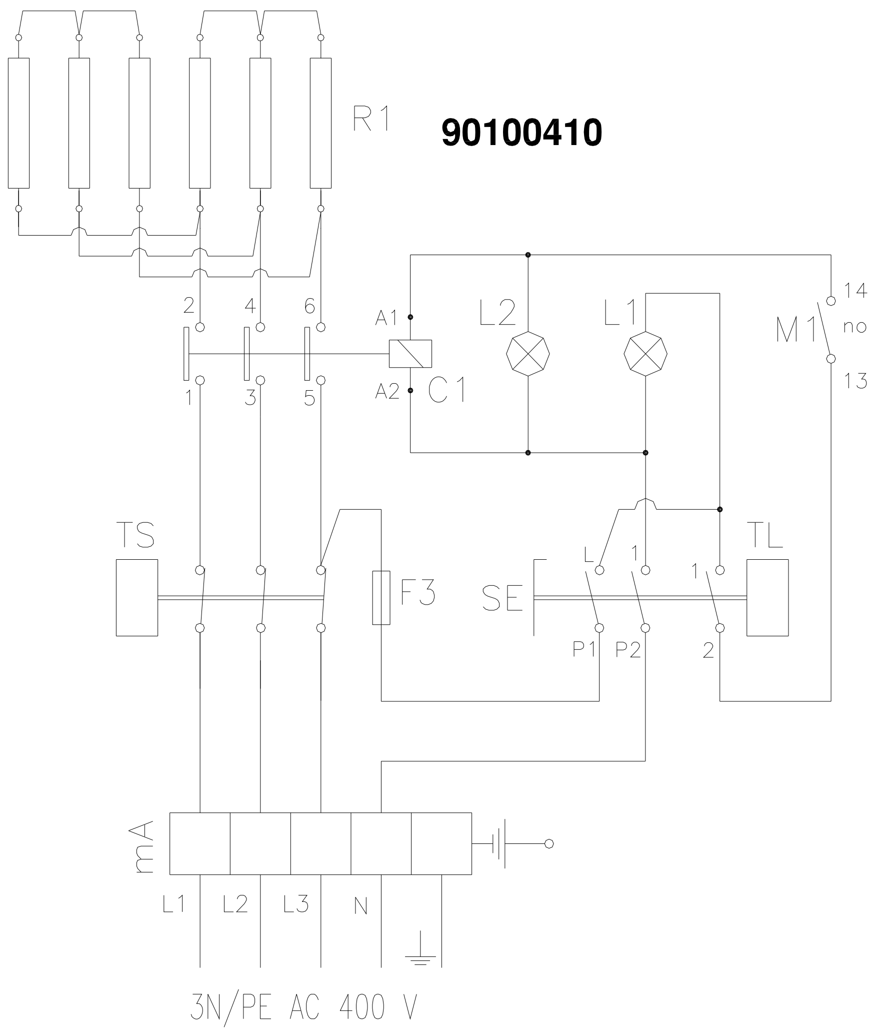
4.2. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM – ELEKTRISCHER SHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. *EM90/80BRE.*

400V 3/N/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiera di arrivo linea **–** Bornier arrivée ligne – Junction block – Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	**TL** Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat – Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch – Hauptschalter - Interruptor general	**TS** Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat – Temperaturbegrenzer - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch – Fernschalter - Telerruptor	**R1** Resistenza – Résistance – Heating element – Heizelement - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp – Grüne Signallampe - Luz testigo verde	**M1** Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch – Mikroschalter - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp – Orange Signallampe - Luz testigo anaranjada	**F3** Fusibile – Fusible – Fuse – Schmelzsicherung - Fusibile 3,15 A



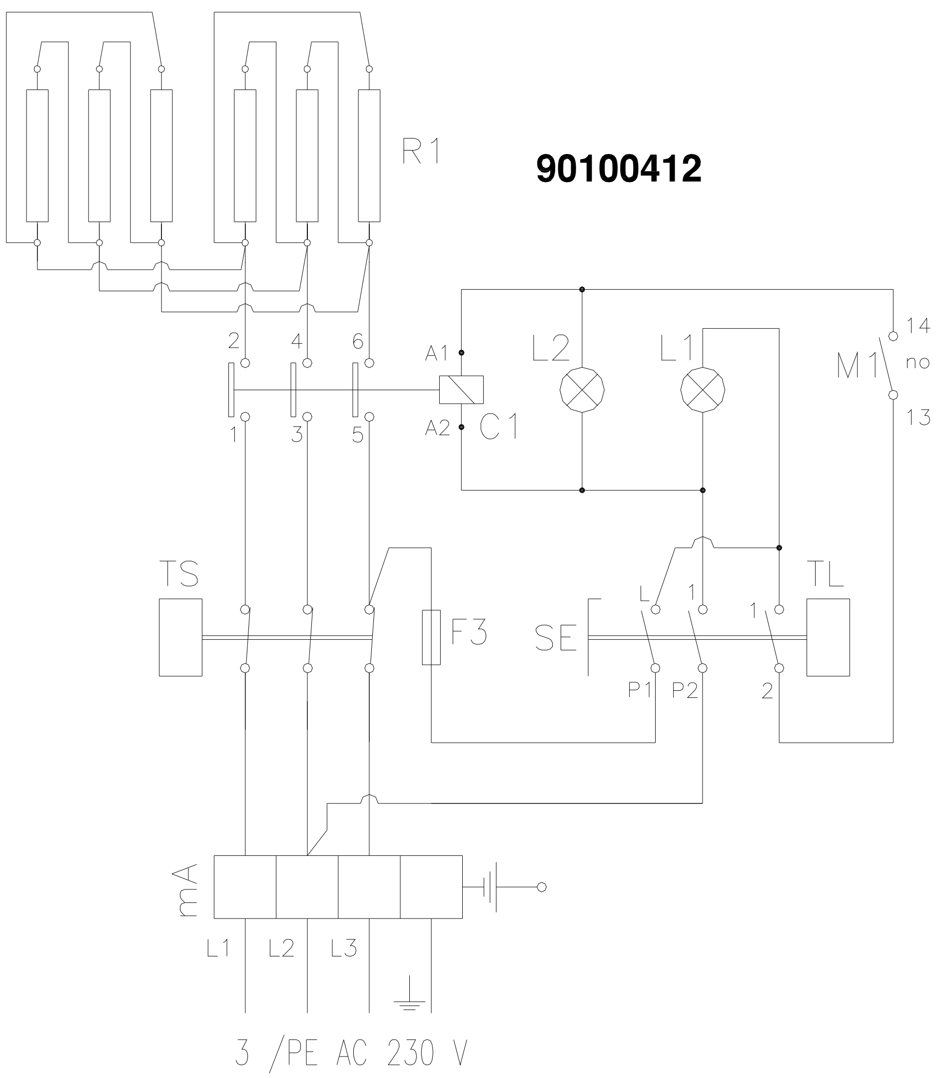
4.2.1. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. *EM90/80BRE.*

230V 3/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiera di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block - Tabl. de bornes de llegada de línea	**TL** Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat -Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch - Interruptor general	**TS** Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch - Telerruptor	**R1** Resistenza – Résistance – Heating element - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp - Luz testigo verde	**M1** Microinterruttore **–** Microinterrupteur **–** Microswitch - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp - Luz testigo anaranjada	**F3** Fusibile – Fusible – Fuse - Fusibile 3,15 A



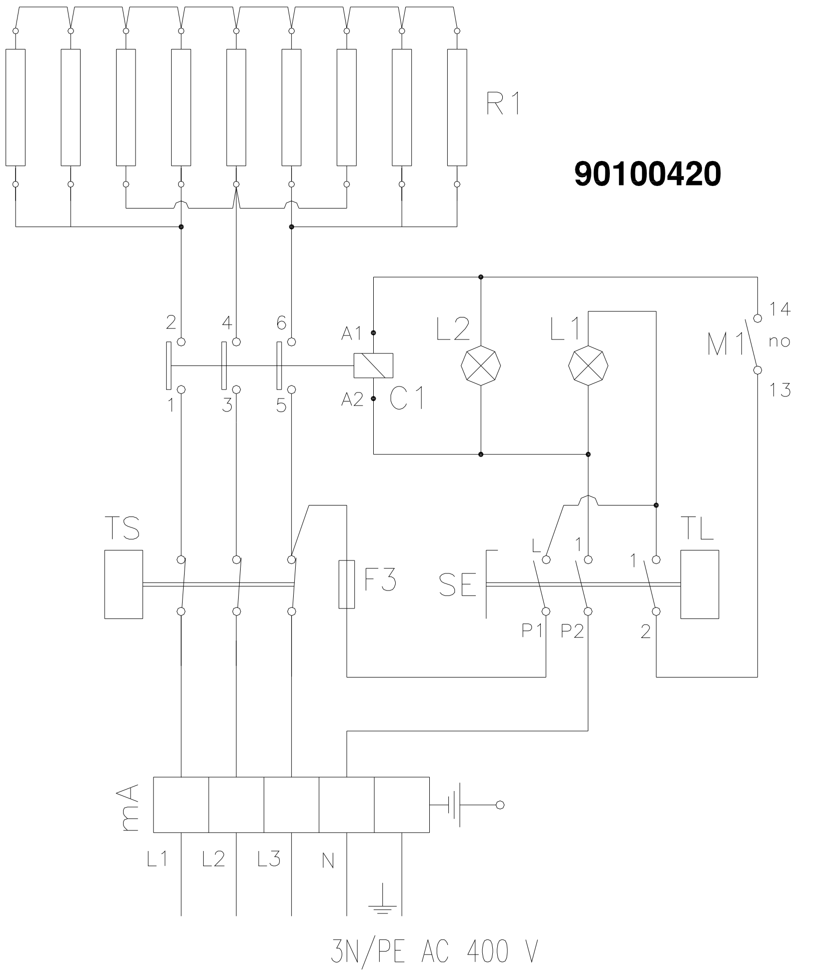
4.2.2. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE – WIRING DIAGRAM – ELEKTRISCHER SCHALPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. *EM90/120BRE.*

400V 3/N/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiera di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block – Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	**TL** Termostato di lavoro – Thermostat de travail **–** Thermostat – Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch – Hauptschalter - Interruptor general	**TS** Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat – Temperaturbegrenzer - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch - Fernschalter - Telerruptor	**R1** Resistenza – Résistance – Heating element – Heizelement - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp – Grüne Signallampe - Luz testigo verde	**M1** Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch – Mikroschalter - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp – Orange Signallampe - Luz testigo anaranjada	



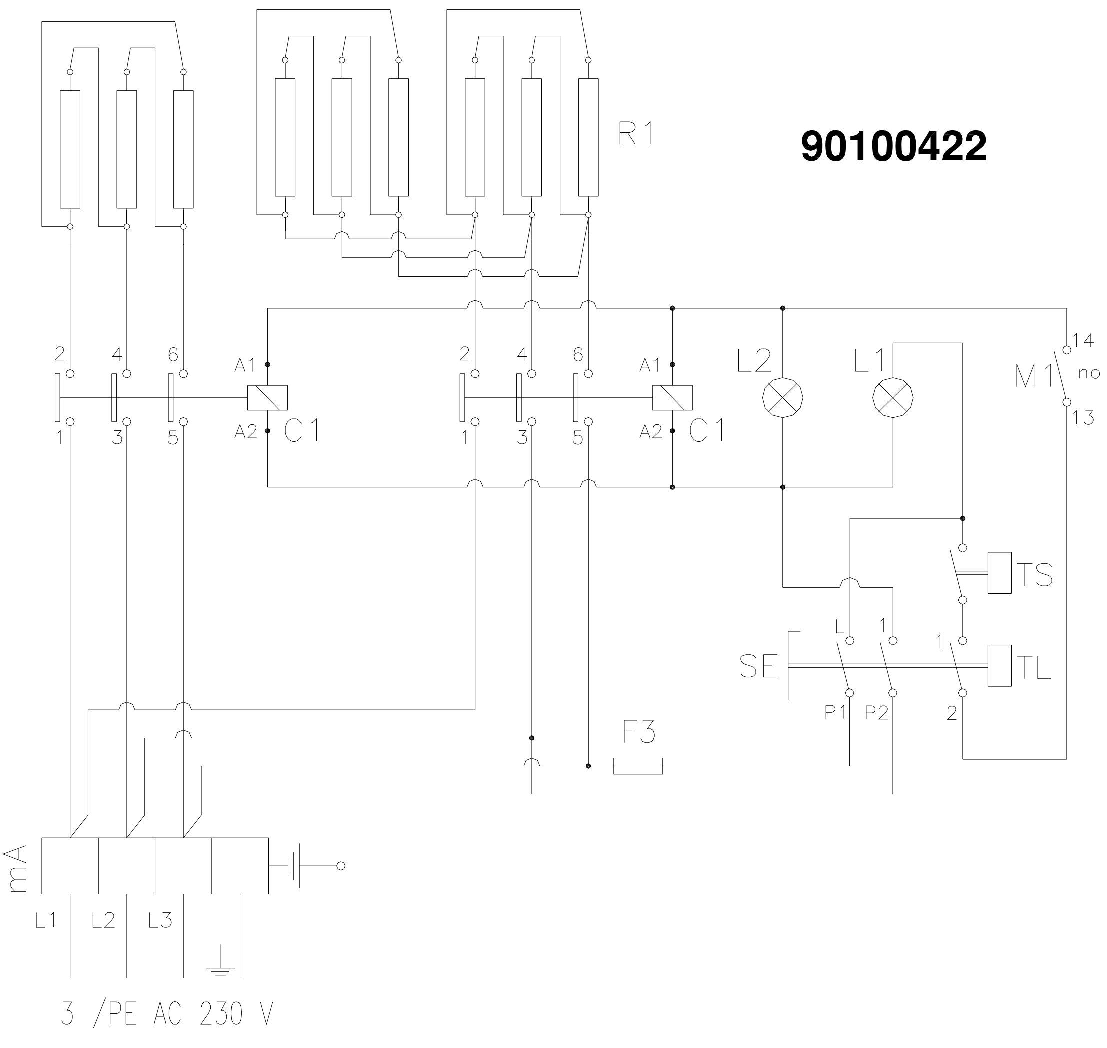
4.2.3. SCHEMA ELETTRICO – SCHEMA ELECTRIQUE –WIRING DIAGRAM – ELEKTRISCHER SHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. *EM90/120BRE.*

230V 3/PE AC

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

MA Morsettiera di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction block –Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	**TL** Termostato di lavoro **–** Thermostat de travail – Thermostat –Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento
SE Interruttore generale – Interrupteur général – General switch – Hauptschalter - Interruptor general	**TS** Termostato di sicurezza – Thermostat de sécurité – Safety thermostat –Temperaturbegrenzer - Termostato de seguridad
C1 Teleruttore – Télérupteur – Electromagnetic switch – Fernschalter - Telerruptor	**R1** Resistenza – Résistance – Heating element – Heizelement - Resistencia
L1 Lampada spia verde – Témoin lumineux vert – Green signal lamp – Grüne Signallampe - Luz testigo verde	**M1** Microinterruttore – Microinterrupteur – Microswitch – Mikroschalter - Microinterruptor
L2 Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange – Orange signal lamp – Orange Signallampe -Luz testigo anaranjada	



4.2.4. SCHEMA ELETTRICO VERSIONE MOTORIZZATA

SCHEMA ELECTRIQUE VERSION MOTORISEE - WIRING DIAGRAM MOTOR-VERSION

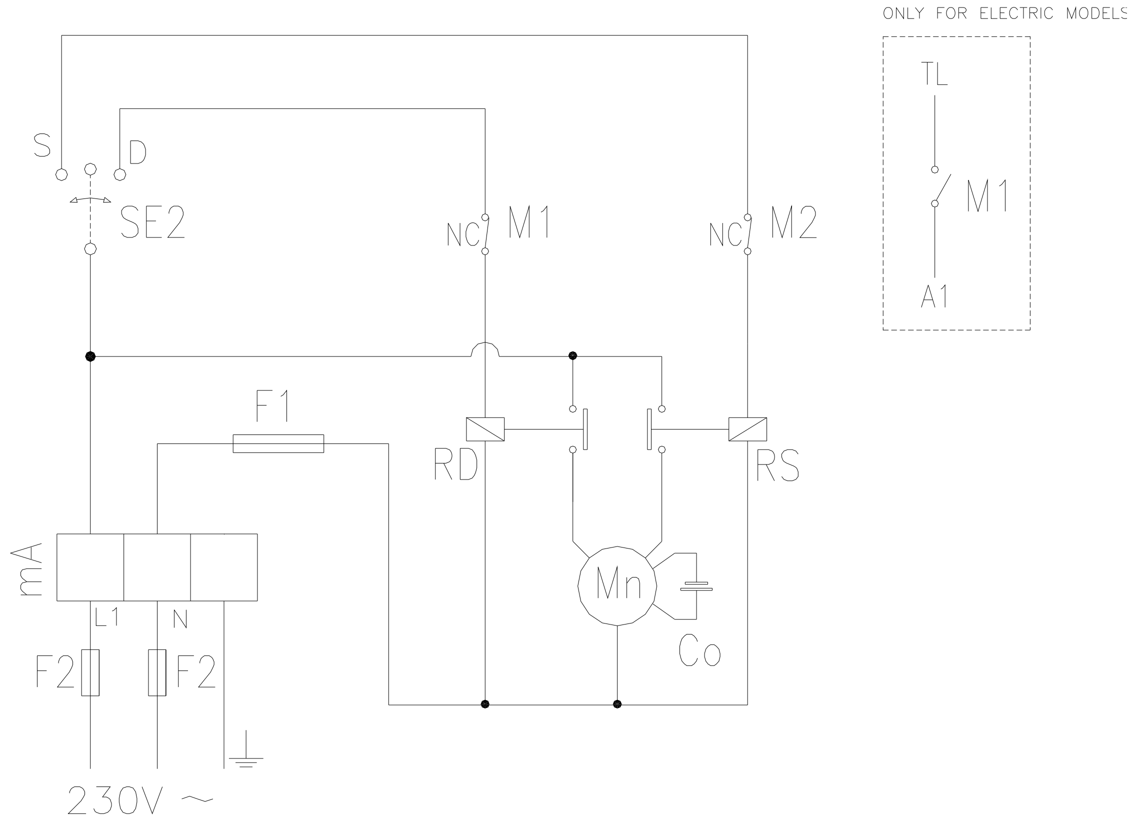
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN MOTOR-VERSION

ESQUEMA ELÉCTRICO VERSION MOTORIZADO

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

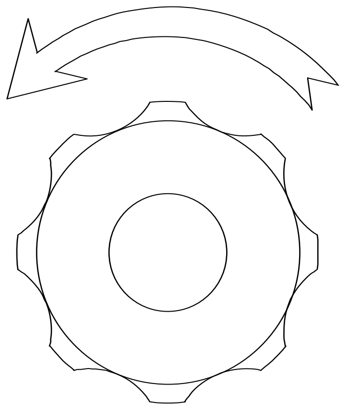
MA Morsettiera di arrivo linea – Bornier arrivée ligne – Junction Block –Anschlußklemme - Tabl. de bornes de llegada de línea	**M2** Finecorsa salita – Fin de course montée – Rising limit switch – Mikroschalter Kippung - Microinterruptor elevaciòn
F1 Fusibile generale neutro – Fusible général neutre – Fender-fuse for general-neutral – Schmelzsicherung - Fusibile general neutro 3,15 A-T	**RS** Relè salita vasca – Relais montée cuve – Relay vat rising – Relais Kippung der Pfanne -Relé subida de la cuba 1P 30A
F2 Fusibile – Fusible – Fuse – Schmelzsicherung - Fusibile 16A	**RD** Relè discesa vasca – Relais descente cuve – Relay vat lowering – Relais Rückstellung der Pfanne - Relé bajada de la cuba 1P 30A
SE2 Selettore ribaltamento vasca – Sélecteur renversement cuve – Selector tilting of pan – Slektor - Seletor vuelco cuba	**Mm** Motoriduttore monofase ribaltamento – Motoréducteur monophase renversement – Tilting single-phase ratiomotor – Getriebemotor einphasig Kippung - Microinterruptor monofàsico inclinaciòn
M1 Finecorsa discesa – Fin de course descente – Lowering limit switch – Mikroschalter Rückstellung - Microinterruptor descenso	**Co** Condensatore – Condensateur – Capacitor – Konsensator - Condensador
TL Termostato di lavoro – Thermostat de travail – Thermostat –Betriebstemperaturregler - Termostato de funcionamiento	

90100220

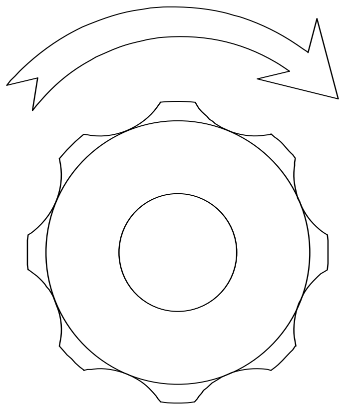


4.3. RUBINETTO DI CARICO DELL'ACQUA PER LA VASCA DI COTTURA
MANETTE D'ALIMENTATION DE L'EAU – KNOB FOR WATER INLET
BEDIENNUNGSKNEBEL WASSERFÜLLUNG
BOTÓN PARA EL CARGO DE LA AGUA

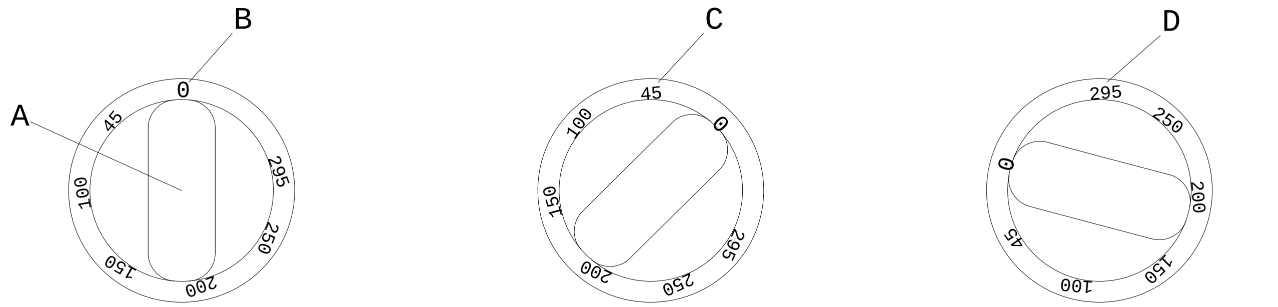
SENSO DI CARICO
SENS DE CHARGEMENT
WAY FOR WATER INLET
DREHRICHTUNG FÜR WASSER FÜLLUNG
ABIERTO



SENSO DI CHIUSURA
SENS DE FERMETURE
STOP WATER INLET
SCHLIEß DREHRICHTUNG
CERRADO



4.4. MANOPOLA DI COMANDO – POIGNEE DE COMMANDES - CONTROL KNOB – BEDIENUNGSGRIFF - MANDOS



LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

A. **Manopola di comando – Poignée de commandes – Control knob – Bedienungsgriff - Botón de mando**
B. **Posizione di spento – Position éteinte – Off position – Geschlossenstellung - Posición de apagado**
C. **Posizione di minimo – Position minimum – Minimum position – Kleinstellung - Posición de mínimo**
D. **Posizione di massimo – Position maximum – Mximum position – Großstellung - Posición de máximo**

RIBALTAMENTO VASCA MOTORIZZATO – RENVERSEMENT CUVE MOTORISEE – MOTOR TILTING PAN – MOTOR KIPPVORRICHTUNG - VUELCO CUBA MOTORIZADO

LEGENDA – LEGENDE – LEGEND - LEYENDA:

A Manopola di comando – Poignée de commande – Control knob - Bedieungsknebel - Botón de mando	**C** Posizione di salita vasca – Position de montée cuve – Position for vat tilting – Stellung für kippung des tiegels - Posición subida de la cuba
B Posizione di spento – Position de fermé – Off position – Geschlossen-Stellung - Posición de apagado	**D** Posizione di discesa vasca – Position de descente cuve – Position for vat return – Stellung für rückstellung des tiegels - Posición bajada de la cuba

